

Món bánh ống Việt Nam được người nước ngoài gọi vui là “bánh dài 100 bước chân”

Bích Thuận sưu tầm

Món bánh ống hay còn gọi là bông ống “*huyền thoại*” của trẻ em Việt Nam trong những ngày thơ ấu, nay đã được người nước ngoài đặt với một cái tên vô cùng mới mẻ: “*Bánh gạo nổ dài 100 bước chân*”.



Những cái bánh ống thơm và giòn rụm gắn liền với tuổi thơ trẻ em Việt Nam. (Ảnh: VietNamNet)

Món bánh ống hay còn gọi là bông ống, được làm với gạo là nguyên liệu chính. Đây là món quà vật yêu thích của biết bao thế hệ trẻ em tại làng quê Việt Nam trong những năm thuộc thập niên 80-90 của thế kỷ trước.

Trong mắt trẻ thơ, những chiếc bánh ống thần kỳ được làm ra chỉ trong chớp mắt nhờ chiếc máy nổ bông. Thế nhưng, công đoạn chuẩn bị để làm ra những chiếc ống thơm ngon và có màu sắc đẹp mắt cũng khá kỹ lưỡng. Trước tiên, người ta sẽ cân đo và trộn cẩn thận từng lon gạo với các loại gia vị như: đường, muối, mè, dừa... rồi cho vào một chiếc cối to của máy nổ bông, có thể thêm đậu xanh hoặc “*xôm*” hơn thì một gói Milô... Khi máy chạy, nguyên liệu sẽ tự động chạy đến trục xoay, được nướng chín tại đây và cho ra sản phẩm. Một số nơi, người ta còn làm được cả bánh ống có phần cây xoắn ở bên trong, không chỉ đơn thuần là những chiếc bánh ống rỗng ruột.



Sản xuất bánh ống gạo. (Ảnh chụp màn hình: Raw Street Capture 101)

Bánh có dạng ống tròn, bên trong rỗng, chiều dài cây bánh được cắt thành các khúc đều nhau tùy theo ý muốn. Bởi hình dạng của bánh giống như những chiếc ống nên được gọi là bánh ống, ở một số địa phương gọi đây là bông ống, bông gạo, bông gậy hay bánh gạo nổ. Bông ống mới “*ra lò*” cần phải để nguội; bởi vì bánh rất xốp, giòn, nên phải bỏ vào túi nylon buộc chặt để khỏi bị mềm.

Được cầm một bịch toàn những chiếc bánh thơm ngon và thường thức trong những ngày thời tiết lạnh hoặc trời mưa thật không có gì có thể sánh nổi, tuy nhiên nếu ăn quá nhiều sẽ gây khát nước. Nhìn những khúc bánh được người bán hàng cho ra lò với bàn tay nhanh thoăn thoắt cùng với mùi thơm khó cưỡng khiến lũ con nít ai cũng thích mê.



Được nhìn tận mắt quy trình làm bánh là một trải nghiệm thú vị. (Ảnh qua: Vatgia.com)



Những cây bông ống được cắt từ đoạn bánh dài chạy ra từ máy nổ. (Ảnh qua: Diệt Ái/WordPress)

Hiện tại, bông ống vẫn là món ăn vặt yêu thích của một số người. Dạo quanh các sạp hàng bánh kẹo trong khu chợ làng quê, bạn sẽ dễ dàng tìm được món bánh này. Người ta còn có thể tự chuẩn bị nguyên liệu rồi mang đến những nhà có máy nổ bông để đặt làm những bịch bánh thơm ngon, thành phẩm sẽ có ngay trong một vài phút. Không chỉ vậy, món quà quê này hiện nay cũng đã được bày bán ở thành phố với giá khoảng 10–15 nghìn đồng/bịch.

Video quá trình sản xuất món bánh ống “[Huyền Thoại Của Tuổi Thơ](#)”:

(Nguồn: Raw Street Capture 101)

Những món ăn tưởng chừng như rất đỗi thân thuộc với biết bao thế hệ người Việt này lại được xem là “**độc và lạ**” trong mắt người nước ngoài. Video do kênh **Raw Street Capture 101** (một kênh ẩm thực online nổi tiếng tại Mỹ) đăng tải và giới thiệu vào cuối năm ngoái đã trở thành tâm điểm thu hút rất nhiều người đang tò mò và muốn tìm hiểu về đất nước Việt Nam.

Theo chủ kênh, bông gạo là món ăn rất phổ biến với những đứa trẻ ở vùng nông thôn. Vì rất khó để có thể dịch tên món ăn này sang tiếng Anh nên chủ kênh đã gọi món ăn này với cái tên rất dễ thương: Bánh gạo nổ dài 100 bước chân.

Chủ kênh Raw Street Capture 101 giới thiệu: “**Đó là “Gậy”** (Thật khó để dịch từ này sang tiếng Anh vì nó là từ địa phương). Thành phần của nó phụ thuộc vào sở thích của mỗi

người. Gạo và đường là những nguyên liệu chính. Bạn cũng có thể thêm ngô, lạc, đậu hay mè. Chỉ cần 1 – 2kg gạo, bạn sẽ có một túi “Gậy” to để ăn”.

Ngoài thành phần của món ăn đặc sắc này, chủ kênh cũng hóm hỉnh chia sẻ thêm: “*Mọi người thường nói đùa rằng nếu những đứa trẻ không biết đến “Gậy” thì đó không phải là người trong làng. Ăn “Gậy” khi trời lạnh sẽ càng ngon hơn. Tuy nhiên, bạn không nên ăn quá nhiều nếu không bạn sẽ rất khát nước*”.



Một quầy bán bông ống được người dân thủ đô bày bán bên đường thu hút rất nhiều người ghé vào xem và mua bánh. (Ảnh qua: khoi.nghiep.vn)

Raw Street Capture 101 là một kênh ẩm thực online khá nổi tiếng, được ra đời từ ngày 18/9/2015 và là nơi để mọi người có thể khám phá, tìm hiểu các món ăn đường phố vô cùng đặc sắc, độc đáo nhưng có giá thành hấp dẫn ở Việt Nam. Ngoài các món ăn đường phố Việt Nam, Raw Street Capture 101 còn giới thiệu hàng chục nghìn món ăn đường phố khắp mọi nơi, đến từ các thiên đường ẩm thực như Thái Lan, Ấn độ, Anh, Pháp...

Chủ kênh Raw Street Capture 101 cho biết hiện nay có rất nhiều người Việt Nam sinh sống và làm việc ở Mỹ, cũng có rất nhiều nhà hàng Việt Nam ở đây. Bởi vậy, có lẽ mọi người sẽ có thể tìm thấy món ăn này ở đâu đó trên đất Mỹ.

Bích Thuận